

Propuesta Cenas - Picaeta.
Pres 0719 - 010219

MENU 1 – Tradicional.	MENÚ Picaeta 2	MENÚ Picaeta 3
<p>Snacks salados y pan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla de surimi de cangrejo. - Bravas 2006 - Queso fresco con dulce de tomate. - Calamares a la Romana. - Caldereta albóndigas de carne. - Gamba al ajillo. <p>Postre.:</p> <p>Mil hojas rellenos de crema pastelera.</p> <p>Bebida y Bodega.:</p> <p>Aguas, Refrescos, Cerveza Amstel Presión o 1/3. Vino Tinto y Blanco de la tierra. Cafés e Infusiones.</p> <p>Precio por comensal 18.00 Euros Licores no incluidos.</p>	<p>Snacks salados y pan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada Aitana (mezclum de hojas de ensalada con crujiente de bacon, queso fresco, aliñado con nuestras salsas yogur y mostaza a la miel). - Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada. - Twister crujiente de langostino en crema mil islas. - Dados de patata con crema suave de roquefort y virutas de bacon. - Crujientes de pollo cryspi al curry ahumado. - Secreto Ibérico trinchado sobre base de verduras de temporada. <p>Postre.:</p> <p>Tarta de queso casera con coulis de frambuesa.</p> <p>Bebida y Bodega.:</p> <p>Aguas, Refrescos, Cerveza Amstel Presión o 1/3. Vino Tinto y Blanco de la tierra. Cafés e Infusiones.</p> <p>Precio por comensal 20.00 Euros Licores no incluidos.</p>	<p>Snacks salados y pan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de solomillo de pollo con virutas de parmesano, salsa pesto y frutos de otoño. - Tataki de atún con huevas de trucha y salsa teriyaki. - Atadillo de Sepia con jamón de bodega y crema de piquillos. - Huevos estrellados sobre base de patatas chips y virutas de jamón de bodega. - Croquetas de rabo de toro con cecina gallega. - Entrecotte de buey trinchado sobre base de verduras de temporada. <p>Postre.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarta casera de moka y galleta. <p>Bebida y Bodega.:</p> <p>Aguas, Refrescos, Cerveza Amstel Presión o 1/3. Vino Tinto y Blanco de la tierra. Cafés e Infusiones.</p> <p>Precio por comensal 22.50 Euros Licores no incluidos.</p>

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIÀ O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.

Prohibido el consumo de cualquier producto alimentario, bebida o licor sin el consentimiento del restaurante.

En caso de producirse dicho consumo se cobrara 6 eur por botella descorchada y 0.80 € por comensal en el servicio de tartas no elaboradas o suministradas por el restaurante en concepto de servicio. – disculpen las molestias-